

Col·laboradors

ACSA, Encamp

Tinguram Blanc, rom
Johnnie Walker, whisky
Aromes de Montserrat, licor

CLÀSSIC VINS, Andorra la Vella

Côtes de Provence - Esquisse des Marquets, vi rosat

FRANC-PORT, SA, Escaldes-Engordany

Siglo, D.O.Ca. Rioja, vi negre
MAHOU Estrellas, cervesa
Aigua amb gas Valltorre i aigua natural Valltorre

IDPA, Encamp

Refrescs: Kas taronja i llimona, bíter, Pepsi-Cola
Glarima Somontano 2021, vi blanc

INTER-OLLINAC, Escaldes-Engordany

Cava Marqués de Cáceres Brut

MAGATZEMS COMA, Andorra la Vella

Cafè El Conseller

VINÍSSIM, Andorra la Vella

Kuhri Pêche de Vignes
Kuhri de mora
Vermut Padró

ANDORCARN, Andorra la Vella

Camió frigorífic

DISTRIBUCIONS GODÓ, Andorra la Vella

Tovallons, estovalles estands i faldons. Casa Duni

LYCÉE COMTE DE FOIX, Andorra la Vella

Servei d'hoteleria

30 anys MOSTRA GASTRONÒMICA D'ANDORRA

Diumenge 13 novembre 2022
13.30 h, ACCO, Ordino



SALÓ ORDINO GOURMET

Un tast dels Pirineus

11 i 12 novembre 2022
Era Rossell i sala La Buna

ACTIVITATS GRATUÏTES



Compra d'entrades al servei de Tràmits
del Comú o a la Casa de la Muntanya

35€

Anticipada

40€

+13 anys

20€

4-12 anys

Col·labora:

**MENJA'T
ANDORRA**

Organitza:

ordino **O**



ORDINO
Reserva de biosfera

Menús 2022

Abba Hotel Babot

Truita a la pepitòria
Conill i bolets en escabetx

Abba Xalet Suites Hotel

‘Panisse’ amb salsa romesco de menta
Mandonguilla de cua de toro amb salsa de bolets i castanyes

Barra Mar’s Castrobar

Bacallà amb all negre
Romeo i Julieta

Restaurant Can Manel

Xarrup d’ortigues, encenalls de peix mantega i tòfona d’estiu
‘Sushi And’ de col i trumfa amb cruixents de matança

Restaurant Ca l’Eudald

Paté de porc
Guatlles amb pebrot i tomàquet

Hotel Coma

Pa bao de plàncton amb foie-gras d’algues i garoina
Mantellina de pollastre

Restaurant Hostal Palanques

Fogassa amb crema d’albergínies i daus de pebrot
Parmentier de xai i patata violeta

Restaurant La Glorieta

Marbre de foie-gras amb anguila fumada i poma
Garri del senyoret amb salsa de vermut i orellanes

Productes agrícoles i artesans d’Andorra

Confitures i mel
Embotits
Ratassia

Restaurant Odetti

Sopa de pa de pagès, ou i rossinyols
Fricandó de vedella d’Andorra

Sasa’s Food

Coca de figues i pit de pollastre fumat
Llata de vedella d’Andorra

Restaurant Sentro

Truita tinapa
Bolets d’Andorra

Restaurant Tòpic

Fondue de ceps i cansalada viada, pa de pagès, trumfes i suc de rostit
Premsat de garri amb puré de patata, castanyes, figues i ratassia

Restaurant l’Era d’en Jaume

Copeta de brou de l’olla amb mandonguilleta
Remenat d’ous de Calaf amb bolets de temporada i botifarra negra dels Escaubells

Kafex

Formatge manxec semicurat artesà D.O.P. Las Terceras
Formatge manxec curat artesà D.O.P. Las Terceras
Formatge Misi de Rufino
Formatge Afinador de Rufino
Formatge Agarimo de Gandería Quintián
Formatge Néboa de Gandería Quintián

Art i Pa

Panets gallecs
Panets de nous
Panets de cereals
Panets de sègol

Art i Pa

Pastís Òpera

Magatzems Coma

Gelat Sandro Desii de cítrics i verdures
Gelat Sandro Desii de nata d’Ultzama

Xocland/ Autèntic Abelles

Obsequi Comú d’Ordino

Xocolatina napolitana commemorativa
Mel i cullera commemorativa